

GRILLA

ENGLISH	4
DEUTSCH	6
FRANÇAIS	8
NEDERLANDS	10
DANSK	12
ÍSLENSKA	14
NORSK	16
SUOMI	18
SVENSKA	20
ČESKY	22
ESPAÑOL	24
ITALIANO	26
MAGYAR	28
POLSKI	30
LIETUVIŲ KLB.	32
PORTUGUÊS	34
ROMÂNĂ	36
SLOVENSKY	38
БЪЛГАРСКИ	40
IKSTAVRH	42

ΕΛΛΗΝΙΚΑ	44
РУССКИЙ	46
SRPSKI	48
SLOVENŠČINA	50
TÜRKÇE	52
عربى	54

ENGLISH

4

Cleaning

- Before using this product for the first time, wash it by hand and dry carefully.
- Always wash the product by hand after use.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent can affect the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the product to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

Good to know

- The grill pan is suitable for use on gas hob, glass ceramic hob and cast iron hob.
- Use the pan on a hob of the same or a smaller diameter to save energy.
- Always lift the pan when moving it on a glass ceramic hob to avoid scratching the hob.
- The pan is provided with Teflon® Classic non-stick coating, which means you can cook food in little or no fat or oil at all.

Bear in mind that the handle can get damaged when the pan is used on a gas hob.

The pan gets hot during use; always use

5

pot holders when moving it.

Do not let the pan boil dry as the base may become skew by overheating and the coating may lose its non-stick properties.

Only use wooden or plastic utensils without sharp edges.

If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

DEUTSCH

6

Reinigung

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und abtrocknen.
- Das Produkt generell von Hand spülen.
- Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Beschichtung angreifen könnte. Selbst Spülmaschinenreiniger kann der Beschichtung schaden.
- Der Boden ist leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt und glatt bleibt.

Wissenswertes

- Die Grillpfanne ist für Gas-, Glaskeramik- und Gusseisenkochfelder geeignet.
- Die Grillpfanne auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Die Grillpfanne bei der Benutzung auf Keramikfeldern zum Bewegen immer hochheben, damit keine Kratzer entstehen.
- Die Antihafbeschichtung mit Teflon® Classic ermöglicht das Kochen ohne/mit wenig Fett bzw. Öl.

Bei der Benutzung auf Gasherden könnten die Griffe beschädigt werden.

7

Die Grillpfanne erhitzt sich beim Gebrauch; zum Anfassen immer Topflappen benutzen.

Das Produkt nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihafbeschichtung ihre Wirkung verlieren.

Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden.

Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

FRANÇAIS

8

Entretien

- Laver à la main et essuyer avant la première utilisation.
- Toujours laver l'ustensile à la main.
- Ne pas utiliser de laine d'acier qui peut rayer le revêtement anti-adhésif. Le produit pour lave-vaisselle peut aussi altérer la surface.
- Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Il reprend alors sa forme et ne se déforme pas après quelque temps d'utilisation.

Bon à savoir

- Cette poêle à griller est compatible tous feux sauf induction.
- Pour économiser de l'énergie, utiliser l'ustensile sur une plaque de dimension identique ou inférieure.
- Pour éviter les rayures, toujours soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique
- L'ustensile est doté du revêtement anti-adhésif Teflon®Classic permettant de cuisiner sans, ou avec très peu de, matière grasse.

N'oubliez pas que le manche peut s'abîmer lorsque l'ustensile est utilisé sur une table de cuisson à gaz.

9

L'ustensile chauffe lors de son utilisation. Utiliser toujours des maniques pour le déplacer.

Ne pas faire chauffer l'ustensile à vide : cela peut déformer le fond et détériorer le revêtement.

Utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en plastique sans bords pointus.

Si vous rencontrez un problème, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou rendez-vous sur le site www.ikea.com.

NEDERLANDS

10

Reinigen

- Was en droog de pan voor het eerste gebruik met de hand af.
- De pan dient altijd met de hand te worden afgewassen.
- Gebruik geen staalwol o.i.d.; dit kan de antiaanbaklaag aantasten. Ook machinaatwasmiddel kan het oppervlak aantasten.
- De bodem is in koude toestand enigszins concaaf, maar wordt door de warmte weer vlak. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem schoonmaakt, dan kan hij zijn oorspronkelijke vorm weer aannemen en voorkom je dat de pan kromtrekt.

Goed om te weten

- De grillpan is geschikt voor gas, elektra en keramische kookplaat.
- Gebruik de grillpan op een kookplaat van dezelfde of een kleinere diameter, dat bespaart energie.
- Til de grillpan altijd op wanneer je hem op een keramische kookplaat verplaatst, anders kunnen er krassen op de kookplaat komen.
- Door de antiaanbaklaag van Teflon® Classic heb je maar weinig/geen vet/olie nodig bij de voedselbereiding.

De handgreep kan beschadigen wanneer

11

de grillpan op een gaskookplaat wordt gebruikt.

De grillpan wordt warm bij gebruik; gebruik een pannenlap wanneer je hem verplaatst.

Laat de pan niet droogkoken, bij oververhitting kan de bodem krom trekken en wordt de antiaanbaklaag aangetast.

Gebruik houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.

Mochten er problemen ontstaan met het product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis of ga naar ikea.nl

DANSK

12

Rengøring

- Vask og tør produktet grundigt af i hånden, før du tager det i brug.
- Vask altid i hånden efter brug.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse belægningen. Opvaskemaskinens opvaskemiddel kan også beskadige overfladen.
- Bunden er en smule konkav, når den er kold, men udvider sig af varmen og bliver plan. Lad derfor altid gryder og pander køle af, før du gør dem rene, så får bunden sin form tilbage, og du undgår, at den bliver ujævn efter et stykke tid.

Godt at vide

- Grillpanden er velegnet til gasblus, glaskeramiske kogeplader og støbejernskogeplader.
- Brug grillpanden på en kogeplade med samme eller mindre diameter. Så sparer du energi.
- Løft altid grillpanden, når du flytter den på glaskeramiske kogeplader, så du ikke ridser kogepladerne.
- Produktet har non-stick belægning af Teflon® Classic, så du kan lave mad med kun lidt eller ingen stegefedt eller olie.

Grebet kan blive beskadiget af flammerne,

13

når grillpanden bruges på gasblus.

Grillpanden bliver varm ved brug. Brug grydelapper, når du flytter den.

Lad ikke produktet koge tørt, da overophedningen kan gøre bunden skæv og ødelægge non-stick belægningen.

Brug træ- eller plastredskaber uden skarpe kanter.

Hvis der opstår problemer med produktet, så kontakt nærmeste IKEA varehus/kundtjeneste eller gå ind på www.ikea.dk.

ÍSLENSKA

14

Þrif

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana, skola og þurrka vandlega.
- Vöruna á að þvo í höndunum að lokinni notkun.
- Notið ekki stálull eða annað sem getur rispað húðina. Uppþvottalögur getur haft áhrif á yfirborðið.
- Botninn er aðeins kúptur þegar hann er kaldur en þenst og flest út í hita. Leyfið eldunaráhöldum alltaf að kólna fyrir þvott. Þá nær botninn aftur sinni fyrri lögun og verður síður ójafn með tímanum.

Gott að vita

- Grillpannan hentar til notkunar á gas-, keramik- og steypujárnshelluborðum.
- Notið eldunarílátið á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.
- Lyftið alltaf pönnunni þegar hún er færð á keramikhellu til að koma í veg fyrir að yfirborðið rispist.
- Það er með Teflon® Classic viðloðunarfrírri húð. Það þýðir að hægt er að elda mat með lítilli eða engri fitu.

Hafið í huga að handfangið getur eyðilagst þegar pannan eru notið á gashellu.

Pannan hitnar við notkun; notið ávallt

15

pottaleppa þegar hún er færð.

Þurrkið eldunarílátið aldrei með því að hita það á hellu því botninn skekkist og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.

Notið aðeins viðar- eða plastáhöld án hvassra brúna.

Ef þú lendir í vandræðum með þessa vöru hafðu þá samband við IKEA verslunina/ þjónustufulltrúa eða kíktu á www.ikea.is.

NORSK

16

Rengjøring

- Vask opp for hånd og tørk av kjelen før første gangs bruk.
- Kjelene bør alltid vaskes opp for hånd.
- Ikke bruk stållull eller annet som kan ripe belegget. Selv maskinoppvaskmiddel kan påvirke overflaten.
- Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men utvider seg av varmen og blir rett. La derfor alltid kjelen kjøle før du rengjør den. Da får bunnen tilbake formen sin og blir ikke ujevn.

Godt å vite

- Kjelene tåler gasskomfyr, keramisk platetopp og støpejernstopp.
- Bruk grillstekepannen på en plate som er like stor eller mindre i diameter for å spare strøm.
- For å unngå riper på en keramisk platetopp, løft alltid stekepannen når du flytter på den.
- Slippbelegget Teflon® Classic gjør at du kan lage mat uten eller med en liten mengde matfett eller olje.

Husk at håndtakene kan skades av flammen når kjelen brukes på en gasskomfyr.

Stekepannen blir varm; bruk alltid grytelapper når du flytter på den.

17

Hvis pannen tørrkoker kan bunnen vri seg, og slippbelegget miste sine egenskaper.

Bruk kun tre- eller plastredskaper uten skarpe kanter for ikke å ripe i belegget.

Hvis du har problemer med produktet, ta kontakt med ditt nærmeste IKEA-varehus/kundeservice eller gå til www.IKEA.com.

Puhdistus

- Pese ja kuivaa astia ennen käyttöönottoa.
- Astia on pestävä aina käsin.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta vastavaa, joka voi naarmuttaa pintaa. Myös konetiskiaine voi vahingoittaa pintaa.
- Pohja on kylmänä hieman kovera, mutta laajenee ja suoristuu lämmitessään. Anna siis astian aina jäähtyä ennen pesua. Silloin pohja palautuu muotoonsa, eikä tule epätasaiseksi.

Hyvä tietää

- Grillipannu sopii kaasukeittotasolle, keraamiselle keittotasolle sekä keittotasolle, jossa on valurautaiset keittolevyt.
- Energian säästämiseksi käytä keittolevyä/-aluetta, joka on samankokoinen tai pienempi kuin pannun pohja.
- Nosta pannu aina ylös keraamisen keittotason pinnasta ennen kuin liikutat sitä, jotta keittotason lasinen pinta ei naarmuuntuisi.
- Grillipannussa on tarttumaton Teflon® Classic -pinnoite, minkä ansiosta voit laittaa ruokaa ilman rasvaa tai käyttäen vain vähäistä määrää ruokarasvaa tai öljyä.

Muista, että kaasulieden liekki voi vahingoittaa kädensijaa.

Grillipannu kuumenee käytössä, joten käytä aina patalappuja pannua liikutellessasi.

Älä anna pannun ylikuumentua tyhjänä, sillä pohja voi vääntyä ja pannun pinnoite voi kärsiä.

Käytä ainoastaan puisia tai muovisia ruoanlaittovälineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.

Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon, asiakaspalveluumme tai käy nettisivuillamme osoitteessa www.IKEA.fi

Rengöring

- Handdiska och torka av kärlet före första användning.
- Kärlet bör alltid handdiskas.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa beläggningen. Även maskindiskmedel kan påverka ytan.
- Bottnen är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan det rengörs. Då återtar bottnen sin form och blir inte ojämn.

Bra att veta

- Grillpannan är lämplig för användning på gas-, glaskeramik- och gjutjärnshäll.
- Använd grillpannan på en spisplatta med samma eller mindre diameter, det sparar energi.
- Lyft alltid grillpannan när den flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.
- Kärlet har non-stick beläggning av Teflon® Classic, vilket gör att du kan laga mat utan eller med en liten mängd matfett eller olja.

Handtaget kan skadas när grillpannan används på gashäll.

Grillpannan blir varm vid användning; Använd grytlapp när den flyttas.

Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev och beläggningen mister sina non-stick egenskaper.

Använd trä- eller plastredskap utan vassa kanter.

Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Mytí

- Před prvním použitím výrobek ručně umyjte a pečlivě osušte.
- Doporučujeme výrobek po použití mýt pouze ručně.
- Nepoužívejte drátěnku ani jiné drsné materiály, které by mohly poškodit povrch. Prášek do myčky může povrch také poškodit.
- Dno je mírně vyduté, po zahřátí se vyrovná. Nádobí nechte před mytím nejprve vychladnout. Dno získá svůj původní tvar a zabrání se tím také jeho zdeformování.

Užitečné informace

- Pánev na grilování lze použít na plynové, keramické a elektrické varné desce.
- Používejte pánev na varné ploše o stejném nebo menším průměru pro úsporu energie.
- Pánev vždy zvedněte, neposunujte po sklokeramické varné desce, mohla by se poškrábat.
- Pánev je opatřena nepřilnavou vrstvou Teflon® Classic, díky ní můžete vařit na malém množství tuku nebo zcela bez tuku.

Mějte vždy na mysli, že se může rukojeť poškodit při použití na plynové varné desce.

Pro manipulaci s pánví používejte vždy úchytky.

Nikdy nenechte pánev vařit bez jakéhokoli obsahu, mohla by se přehřát a tak ztratit svou nepřilnavou vlastnost.

Používejte pouze s dřevěnými nebo plastovými kuchyňskými potřebami bez ostrých hran.

Pokud budete mít s výrobkem jakýkoli problém, kontaktujte nejbližší obchodní dům - Služby zákazníkům nebo navštivte www.ikea.com.

Limpieza

- Lavar este recipiente a mano y secar antes de usar por primera vez.
- Se recomienda lavar este recipiente siempre a mano.
- No usar estropajo u otros productos abrasivos que dañen la superficie. Incluso los detergentes del lavavajillas pueden dañarla.
- La base fría es ligeramente cóncava, aunque con el calor se dilata y aplana. Se recomienda dejar que el recipiente se enfríe antes de limpiarlo para que la base recupere su forma y no se vuelva irregular.

Información importante

- La parrilla es adecuada para placas de gas, vitrocerámicas y de hierro fundido.
- Para ahorrar energía, una la parrilla en un quemador de diámetro sea igual o inferior.
- Con vitrocerámicas, levanta la parrilla y evita arrastrarla para no rayar la superficie.
- La parrilla tiene un revestimiento antiadherente Teflon® Classic, que te permite cocinar con poco o ningún aceite o grasa.

Ten presente que el mango puede dañarse cuando la parrilla se use en una placa de

gas.

Cuando se usa, la parrilla alcanza altas temperaturas; usa siempre manoplas para moverla.

No dejes la parrilla al fuego sin nada dentro; la base podría deformarse por el sobrecalentamiento y el revestimiento podría perder sus propiedades antiadherentes.

Usa sólo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.

Si tuvieras cualquier problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más próxima /Servicio de Atención al Cliente o visítanos en www.ikea.es.

Pulizia

- Lava a mano, sciacqua e asciuga bene il prodotto appena acquistato.
- Lava a mano il prodotto dopo l'uso.
- Non usare lana d'acciaio o altre cose che possono graffiare il rivestimento. Anche il detersivo per lavastoviglie può danneggiarlo.
- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Lascia raffreddare le pentole prima di lavarle, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso.

Utile da sapere

- Questa bistecchiera si può usare su piani cottura a gas, in vetroceramica e in ghisa.
- Usa la bistecchiera su una piastra con diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.
- Solleva sempre la bistecchiera quando la sposti su un piano cottura in vetroceramica, altrimenti questo può danneggiarsi.
- La bistecchiera è dotata di rivestimento antiaderente Teflon® Classic, che permette di cucinare senza o con pochi grassi.

Tieni presente che il manico può danneg-

giarsi quando usi la bistecchiera su un fornello a gas.

La bistecchiera si scalda durante l'uso, quindi utilizza sempre le presine per spostarla.

Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, perché la base si deforma e il rivestimento perde la sua proprietà antiaderente quando si surriscaldano.

Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.

Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito www.ikea.com.

Tisztítás

- A terméket első használat előtt kézzel mosd el és alaposan töröld szárazra.
- Mindig kézzel mosd el a terméket.
- Ne használj fém, vagy más olyan eszközt, mely a felületet megkarcolhatja. Egyes szemcsés súrolószerek szintén felsérthetik a bevonatot.
- A hideg felület enyhén homorú, mely melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az visszanyeri eredeti formáját.

Jó tudni

- A serpenyő gáz-, elektromos-, és kerámialapos tűzhelyeken/ sütőkben egyaránt használható.
- Az edényt ugyanakkora, vagy kisebb átmérőjű főzőlapon használd, így energiát takarítasz meg.
- Mindig megemelve helyezd az edényt az üveg kerámialapra, így nem karcolod meg.
- Az edény Teflon® Classic tapadásgátlóval van bevonva, mely lehetővé teszi az olaj nélküli vagy a kevés olajjal való sütést/ főzést.

Ne feledd, hogy a serpenyő füle a nyílt lángtól megsérülhet.

Használat közben az edény felforrósodik,

ezért mozgatásához használj edényfogót.

Ne hagyd az edényt szárazon forrósodni, mert az alja megéghet a túlmelegedés következtében, és a felület elveszíti a letapadást gátló tulajdonságát.

Mivel a tapadásgátló felület könnyen megkarcolódhat, főzéshez/ sütéshez csak fa és műanyag eszközöket használj.

Ha bármilyen problémád vagy kérdésed van az edénnyel kapcsolatban, lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA-áruház Vevőszolgálatával, vagy tekintsd meg honlapunkat a www.ikea.com weboldalon.

Mycie

- Przed pierwszym użyciem umyj ręcznie i wysusz naczynie.
- Zawsze myj je ręcznie po każdym użyciu.
- Nie używaj ostrych zmywaków ani detergentów do zmywarek, bo mogą uszkodzić powierzchnię naczynia.
- Zimna podstawa jest lekko wklęsła, ale podgrzana rozszerza się tworząc płaską powierzchnię. Przed myciem naczynie musi wystygnąć. Pozwoli to podstawie odzyskać jej pierwotny kształt i zapobiegnie odkształceniom.

Warto wiedzieć

- Patelnia do grillowania nadaje się do użytku na kuchence gazowej, ceramicznej oraz żeliwnej. Korzystaj z produktu na palniku o tej samej lub mniejszej średnicy – w ten sposób oszczędzisz energię.
- Przesuwając patelnię po szkle lub płycie ceramicznej, pamiętaj, aby zawsze ją podnieść – w ten sposób unikniesz rys.
- Patelnię pokryto zapobiegającą przywieraniu warstwą Teflon® Classic, dzięki której usmażysz potrawy z minimalną ilością tłuszczu.
- Pamiętaj, że użycie patelni na kuchni gazowej może spowodować uszkodzenie jej uchwytu.

Patelnia rozgrzewa się podczas użytkowania, więc przenosząc ją zawsze używaj łapek do garnków.

Nie dopuść do przypalenia patelni, ponieważ spowoduje to jej powyginanie na skutek przegrzania, a powłoka zapobiegająca przywieraniu utraci swoje właściwości.

Korzystaj tylko z drewnianych lub plastikowych akcesoriów kuchennych pozbawionych ostrych krawędzi.

Jeżeli pojawi się jakikolwiek problem z tym produktem, zwróć się do najbliższego sklepu IKEA lub odwiedź stronę www.ikea.com.

Valymas

- Prieš naudojant pirmą kartą, išplaukite rankomis ir kruopščiai nusauskite.
- Rekomenduojame visada plauti gaminį rankomis po naudojimo.
- Nenaudokite plieno vilnos ar kitokių priemonių, kurios gali pažeisti paviršių. Indų plovikliai taip pat gali jį sugadinti.
- Dugnas gali šiek tiek išsigaubti, kai atvėsta, tačiau įkaitinus jis vėl išsitiesina. Būtina palikti atvėsti prieš plaunant. Taip dugnas vėl įgaus savo formą ir neatsiras nelygumų.

Naudinga žinoti

- Keptuvė tinka dujinėms viryklėms, stiklo keraminėms ir ketaus kaitvietėms.
- Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei keptuvės.
- Naudodami keptuvę ant stiklo keramikos viryklės, visada kilstelėkite ją norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte viryklės paviršiaus.
- Keptuvė padengta nepritegančiu „Teflon® Classic“ paviršiumi, todėl maistą ruošti galite su ypatingai mažu kiekiu aliejaus ar visai be jo.

Būkite atidūs naudodami indą ant dujinės viryklės - ugnis gali sugadinti rankeną.

Keptuvė įkaista. Naudokite puodkėles.

Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, nes dugnas išsikraipo, o keptuvės danga praranda savo savybes, kai indai perkaista.

Naudokite tik medinius ar plastiko įrankius be aštrių kraštų.

Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite www.ikea.com.

PORTUGUÊS

34

Limpeza

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o à mão e seque-o bem.
- Lave sempre o produto à mão após o uso.
- Não use palha-de-aço ou semelhante que possa riscar a camada anti-aderente. O detergente para louça também pode estragar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até tornar-se plana quando aquecida. Deixe sempre arrefecer o utensílio antes de o limpar. Isto permitirá à base recuperar a sua forma original, evitando que se deforme.

Informação importante

- A frigideira para grelhar é própria para placas a gás, vitrocerâmicas e de ferro fundido.
- Use-a numa placa com o mesmo diâmetro ou inferior, para poupar energia.
- Levante sempre a frigideira ao deslocá-la numa placa vitrocerâmica, para evitar riscar a placa.
- A frigideira tem revestimento anti-aderente Teflon® Classic, que significa que pode cozinhar com pouca ou nenhuma gordura.

Tenha em conta que o cabo pode danificar-

35

-se ao usar a frigideira numa placa a gás.

A frigideira fica quente quando está a ser usada; use sempre pegas para a deslocar.

Não deixe que a frigideira seque, pois a base pode deformar-se ao sobreaquecer e o revestimento pode perder as suas propriedades antiaderentes.

Use apenas utensílios de cozinha de madeira ou plástico sem pontas afiadas.

Se tiver algum problema com o produto, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente da loja IKEA mais próxima, ou visite o site www.ikea.pt.

Curățare

- Spală, clătește și usucă cu grijă acest produs înainte să îl folosești pentru prima dată.
- Întotdeauna spală produsul manual după folosire.
- Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria vasele. Detergentul pentru vase poate deteriora suprafața acestora.
- Suprafața de la baza vaselor este concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele să se răcească înainte să le cureți. Aceasta va face ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

Informații utile

- Tigaia pentru grătar poate fi folosită pe plite cu gaz, plite ceramice și din fontă.
- Folosește tigaia pe o sobă cu diametru similar sau mai mic, pentru a economisi energie.
- Ridică întotdeauna tigaia când o muți pe o plită ceramică, pentru a evita să zgârii plita.
- Învelișul nelipicios îți permite să gătești cu foarte puțină grăsime sau ulei sau chiar fără ulei.

Mânerul se poate arde atunci când tigaia

este folosită pe o plită cu gaz.

Tigaia se înfierbântă în timpul folosirii; folosește întotdeauna suporturi atunci când o muți.

Nu lăsa tigaia prea mult pe foc pentru că baza ei se poate deforma și își poate pierde proprietățile.

Întrucât acest înveliș se zgârie ușor, folosește numai ustensile din lemn sau plastic fără muchii ascuțite.

Dacă ai probleme cu produsul, contactează magazinul IKEA.

Údržba

- Pred prvým použitím výrobok ručne umyte a opatrne osušte.
- Výrobok odporúčame po každom použití umývať ručne.
- Nepoužívajte drôtenku, ani nič iné, čo by mohlo poškodiť nelepivý povrch. Prípravok do umývačky riadu tiež môže poškodiť povrch.
- V studenom stave je dno mierne vypuklé, teplom sa roztiahne a vyrovná. Predtým, ako nádoby umyjete, nechajte ich vychladnúť a dno získa svoj pôvodný tvar. Tak sa aj po dlhodobom používaní zachová pôvodný tvar nádoby.

Dôležité informácie

- Panvicu možno použiť na plynovej, sklenenej keramickej aj liatinovej elektrickej varnej doske.
- Jedlo na nej pripravujte na platničke s rovnakým alebo menším priemerom, aby ste ušetrili energiu.
- Pri manipulácii na sklenenej keramickej doske panvicu vždy nadvihnite, neťahajte ju, aby ste povrch nepoškriabali.
- Nelepivý povrch Teflon® Classic vám umožní pripravovať jedlá na veľmi malom, alebo žiadnom množstve oleja alebo tuku.

Majte na pamäti, že plameň plynového spo-

ráka môže rukoväť poškodiť.

Panvica sa pri varení zahrieva, preto na jej presúvanie používajte vždy chňapku.

Nenechávajte tekutinu v panvici vyvrieť, pretože dno by sa mohlo pod vplyvom vysokej teploty pokryť a nelepivá vrstva stratiť svoje vlastnosti.

Používajte len drevené alebo plastové nástroje bez ostrých hrán.

Ak by ste mali s výrobkom akékoľvek problémy, neváhajte kontaktovať zákaznícky servis obchodného domu IKEA alebo navštívte stránky www.ikea.com.

БЪЛГАРСКИ

40

Почистване

- Преди да ползвате съда за първи път, го измийте на ръка и внимателно го подсушете.
- Винаги измивайте продукта на ръка след употреба.
- Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърността.
- Когато е студено, дъното е леко вдлъбнато, но при загряване се изравнява. Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Това възвръща формата на дъното и го предпазва от изкривяване.

Добре е да знаете

- Тиганът е подходящ за газови, стъкло-керамични и чугунени котлони.
- Използвайте съдовете на котлон със същия или по-малък диаметър, за да спестите енергия.
- Винаги повдигайте съда, ако го местите върху стъклокерамичен котлон, за да избегнете надраскване.
- Тиганът има незалепващо покритие Teflon®Classic, което ви позволява да готвите с малко или без никаква мазнина.

Помнете, че дръжките могат да се повредят при употреба върху газов котлон.

41

По време на употреба тиганът се нагорещява. Местете го само с ръкохватки.

Не оставяйте тигана празен върху котлона, защото дъното се изкривява при прекалено нагряване, а покритието губи незалепващите си способности.

Използвайте дървени или пластмасови прибори без остри ръбове.

При проблем с продукта, моля, свържете се с най-близкия магазин ИКЕА/отдел Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.bg.

Čišćenje

- Prije prve uporabe proizvod operite ručno i pažljivo ga osušite.
- Nakon uporabe uvijek ručno operite proizvod.
- Ne koristite čeličnu žicu ili ostalo što može oštetiti premaz. Deterdžent za perilicu posuđa može oštetiti površinu.
- Dno je malo udubljeno kada je ohlađeno, ali se širi i izravna kada se ugrije. Proizvod uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a dno uporabom neće postati neujednačeno.

Dobro je znati

- Grill tava je prikladna za uporabu na plinskom, stakleno keramičkom kuhalištu ili kuhalištu od lijevanog željeza.
- Koristite kuhalište s istim ili manjim promjerom kako bi uštedjeli energiju.
- Uvijek podignite grill tavu kada je premještate na stakleno keramičku ploču kako bi izbjegli grebanje kuhališta.
- Grill tava je obložena Teflon® Professional neljepljivim slojem, što znači da hranu možete kuhati na malo masti ili ulja ili bez njih.

Zapamtite da se drška može oštetiti kada grill tavu koristite na plinskom kuhalištu.

Zapamtite da se drške užare tijekom uporabe. Uvijek koristite rukavice prilikom pomicanja grill tave.

Hrana u grill tavi nikada ne smije iskuhati, jer se tada iskrivi dno, a sloj izgubi svoja neljepljiva svojstva prilikom pregrijavanja.

Koristite samo obli drveni ili plastični kuhinjski pribor.

Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za korisnike ili posjetite www.ikea.com.

Καθαρισμός

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το προσεκτικά.
- Μετά την χρήση, πλένετε πάντα το προϊόν με το χέρι.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι ή κάτι άλλο που θα μπορούσε να γδάρει την επένδυση. Το απορρυπαντικό του πλυντηρίου των πιάτων μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια.
- Η βάση έχει ελαφρώς κοίλο σχήμα όταν είναι κρύα, αλλά επεκτείνεται και γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε το προϊόν να κρυώσει πριν το καθαρίσετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο αρχικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να προλαμβάνεται η αλλαγή του σχήματος της με την χρήση.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Το τηγάνι/γριλλ είναι κατάλληλο για χρήση σε επιφάνεια εστιών ηλεκτρική, υγραερίου, και κεραμική.
- Χρησιμοποιείτε το τηγάνι σε ομοία η μικρότερης διαμέτρου εστία για να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Πάντα να σηκώνετε το τηγάνι όταν γίνεται χρήση σε κεραμική εστία για να αποφύγετε τις γρατζουνιές.
- Η αντικολλητική επένδυση (Teflon® Classic) σημαίνει, ότι μπορείτε να μα-

γειρεύετε με πολύ λίγο ή καθόλου λίπος ή λάδι.

Πρέπει να έχετε υπ' όψη σας ότι η λαβή μπορεί να πάθει ζημιά από την φλόγα, όταν το τηγάνι χρησιμοποιείται σε επιφάνεια εστιών υγραερίου.

Το τηγάνι θερμαίνεται κατά την χρήση για αυτό πρέπει πάντα να χρησιμοποιείτε πιάστρες.

Δεδομένου ότι οι αντικολλητικές επενδύσεις είναι εύκολο να γδαρθούν, χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας χωρίς αιχμηρά άκρα.

Μην ζεσταίνετε το τηγάνι χωρίς περιεχόμενο γιατί μπορεί να στραβώσει ο πάτος και να χάσει την αντικολλητική του ιδιότητα.

Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν επικοινωνήστε με το κατάστημα ΙΚΕΑ.

Уход

- Перед первым использованием вымойте изделие вручную и вытрите насухо.
- После использования мойте изделие вручную.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими средствами, которые могут поцарапать покрытие. Моющее средство для посудомоечной машины также может повредить поверхность.
- Основание изделия слегка вогнутое, но при нагревании оно выравнивается. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Дно восстановит прежнюю форму и не деформируется.

Полезная информация

- Используйте сковороду для гриля на электро-, газовой плите, плите с керамической панелью
- Поставив изделие на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, Вы экономите энергию.
- Поднимайте сковороду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели, чтобы не поцарапать ее.
- Благодаря антипригарному покрытию Teflon® Classic можно готовить практически без жира или масла.

При использовании на газовой варочной панели ручки могут деформироваться.

При использовании посуда и ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой.

Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, покрытие может деформироваться и утратить антипригарные свойства.

Используйте только деревянные или пластиковые принадлежности без острых краёв.

Если у Вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на наш сайт: www.ikea.ru.

Pranje

- Pre prve upotrebe, proizvod ručno operite, isperite i pažljivo osušite.
- Uvek, nakon upotrebe ručno operite ovaj proizvod.
- Nemojte koristiti žicu ili bilo šta drugo što može oštetiti površinu. Deterdženti za mašinsko pranje suđa mogu oštetiti površinu.
- Dok je hladna osnova je blago udubljena, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavite posuđe da se ohladi pre čišćenja. To omogućava da osnova povratu oblik i sprečava je da se izvitoperi.

Dobro je da znate

- Ovaj roštiljski tiganj može da se koristi na gas, vitro-keramičkoj i ploči od livenog gvožđa.
- Da biste štedeli energiju, roštiljski tiganj koristite samo na ringli istog ili manjeg prečnika.
- Uvek kada hoćete da ga pomerite, podignite ga, kako ne biste izgrebali površinu ploče.
- Tiganj ima Teflon® Classic površinski sloj koji ne dozvoljava da se namirnice lepe za njega, što znači da u njemu možete da pržite ili pečete hranu sa vrlo malo ili bez masnoća.

Imajte na umu da njegova drška može da se oštetiti kada se koristi na plinskim ringlama.

Tiganj se zagreva tokom upotrebe; kada ga hvatate uvek koristite kuhinjske rukavice.

Nikada ne ostavljajte prazan tiganj na uključenoj ringli, jer će tako da se deformiše i teflonski sloj će izgubiti svoja svojstva.

Uz ovaj tiganj koristite isključivo drveni ili plastični pribor bez oštrih ivica.

Ako imate bilo kakav problem sa proizvodom, obavezno se obratite IKEA robnoj kući, Odeljenju za potrošače ili poseti www.ikea.com.

Čiščenje

- Pred prvo uporabo izdelek skrbno operite na roke in ga osušite.
- Po uporabi ga vedno operite na roke.
- Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, ki bi lahko poškodovala površino. Prašek za pomivalne stroje lahko poškoduje površino posod.
- Dokler je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravna. Posoda naj se pred čiščenjem ohladi. S tem omogočite dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da postane sčasoma neraven.

Dobro je vedeti

- To ponev za žar lahko uporabljate na plinskem ali litoželeznem kuhalniku ter steklokeramični kuhalni plošči.
- Ponev uporabljajte na kuhalnem polju, ki ima isti ali manjši premer, da prihranite energijo.
- Ko ponev premikate po kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da ne odrgnete površine.
- Ponev je prevlečena s Teflon® Classic slojem proti sprijemanju, kar pomeni, da lahko hrano pripravljate z malo ali skoraj nič maščobe ali olja.

Ne pozabite, da se lahko pri kuhanju na

plinskem kuhalniku ročaj poškoduje.

Ponev se med uporabo segreje, zato pri premikanju vedno uporabite kuhinjske rokavice ali prijemale.

Nikoli ne pustite, da bi se tekočina v ponvi pokuhala do konca, saj se lahko dno pri pregretju deformira in teflonski sloj proti sprijemanju izgubi svoje lastnosti.

Pri kuhanju uporabljajte samo lesen ali plastičen pribor brez ostrih robov.

Če naletite na kakršne koli težave v zvezi z izdelkom, se obrnite na najbližjo trgovino IKEA oz. našo službo za pomoč kupcem ali pa obiščite www.ikea.com.

TÜRKÇE

52

Temizleme

- Bu ürünün ilk kullanımından önce, elde yıkayın ve dikkatlice kurulayın.
- Ürünü kullandıktan sonra her zaman elde yıkayın.
- Çelik ovma teli veya kaplamayı çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın. Bulaşık deterjanı yüzeyi etkileyebilir.
- Taban, hafif bir şekilde içbükeydir ancak ısındığında yassılaştır. Temizlemeden önce her zaman ürünün soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önler.

Bilmekte fayda var

- Izgara tavaşı gazlı ocak, cam seramik ocak ve dökme demir ocaklarda kullanıma uygundur.
- Enerji tasarrufu için tavanız ile çap ölçüleri aynı ya da daha küçük bir ocak gözü kullanınız.
- Tavayı cam seramik ocaklarda çizilme riskine karşı her zaman sürükleyerek değil kaldırarak taşıyınız.
- Ayrıca tava, klasik Teflon® yapışmaz kaplama ile kaplanmıştır, bu da yiyeceklerinizi az yağ ile veya yağ kullanmadan pişirebilirsiniz demektir.

Unutmayın, tava gaz ocağın üzerinde kullanıldığında kulp alevden zarar görebilir.

53

Tavayı kullanılırken ısınacağından her zaman tutacak kullanınız.

Tavayı, taban kaplamasının aşırı ısıdan kalkmasına veya yapışmaz özelliğini kaybetmesine sebep olacağından içi boş olarak kaynatmayınız.

Sadece tahta veya keskin kenarları olmayan plastik araçları kullanınız.

Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız en yakın IKEA mağazası/ Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz ya da www.ikea.com sitesini ziyaret ediniz.

55

لا تدع المقلاة تغلي مطلقاً حتى الجفاف، لأن القاعدة تصبح غير مستوية عند فرط تسخينها و تفقد الطبقة غير اللاصقة خصائصها.

استخدم فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية ليست بها أطراف حادة.

إذا كانت لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصل بأقرب معرض/خدمة عملاء لإيكيا أو أرجع إلى www.ikea.com

54 عربي

التنظيف

—قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسله باليد وجففيه بعناية.

—دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.

—لا تستخدم الصوف المعدني أو أي شيء يمكن أن يخدش الطبقة الخارجية .سوائل التنظيف في غسالات الأطباق يمكنها أن تؤثر في السطح.

—القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، لكنها تتمدد لتصبح منبسطة عند تسخينها. قومي دائماً بترك المنتج ليبرد قبل تنظيفه .هذا يسمح للقاعدة لتستعيد شكلها ويساعد على منعها من ألا تصبح نستوية عند الإستعمال.

يستحسن أن تعرف

—مقلاة الشوي ملاتمة للاستخدام على

المواقد الكهربائية، السيراميك الزجاجي وموقد الحديد الزهر.

—استخدم المقلاة على موقد كهرباء بنفس القطر أو أصغر لتوفير الطاقة.

—دائماً أرفع مقلاة الشوي عند تحريكها على موقد زجاجي لتجنب خدش الموقد.

—المقلاة مزودة بطبقة تيفلون® كلاسيك مانعة للالتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بكميات قليلة أو بدون زيت أو زبد كليا.

ضع في ذهنك أن المقبض قد يتلف عند استخدام المقلاة على موقد غاز.

تصبح المقلاة ساخنة عندما تكون قيد الاستخدام. لذا استخدم دائماً ممسكات قدور عند تحريك المقلاة.

